

Акт посещения столовой
МАОУ СОШ 140 с УИОП
От «25» сентября 2025 г.

1. Вид питания: комплекс 1-4 классы; комплекс 5-11 классы (нужное подчеркнуть)
2. Меню (выходы блюд): Обед: рассольник со сметаной (250г)
+ бульон с картошкой и овощами (150г), + голень
куриная запеченная (120г) + хлеб ржачий (20г)
хлеб пшеничный (20г), напиток фруктовый
3. Общая оценка качества блюд: Блюда свежерепродуци-
ные, вкусные, без посторонних вкусовых при-
месей, соответствуют заявленному меню
4. Замечания по качеству: Во конспекту блюду замеч-
аний нет, блюда подаются в горячем
виде, рассольник очень вкусный, курица
сметанная, приятная
5. Оценка работы персонала (внешний вид, вежливость и т.д.):
Персонал в чистой спецодежде, головные
уборы и перчатки для еды присутствуют
6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала: В
помещении столовой чисто, санитарные
нормы соблюдены
7. Работа буфета: Буфет работает быстро,
продукция разнообразно аккуртно и
чисто, все свежее
8. Вывод: Тщательно составлено меню, очень
вкусно, блюда соответствуют меню, в
столовой чисто уютно, комфортно
9. Предложения: Все очень понравилось,
спасибо огромное
10. ФИО и подписи: Котникова Ирина Викторовна, Chef
Заведующий Алексеева В.М.